

MANUEL D'INSTALLATION, UTILISATION ET ENTRETIEN

FOUR ENCASTRABLE 30''

F30PROXV (F7..PAB1XE.UA)



310726



BERTAZZONI SpA
Via Palazzina 8
42016 Guastalla RE
ITALIE

WWW.BERTAZZONI.COM

DU BUREAU DU PRÉSIDENT

Cher nouveau propriétaire d'un produit Bertazzoni,

Je souhaite vous remercier d'avoir choisi un de nos magnifiques fours. Nous savons que le choix est vaste en raison des nombreuses marques et produits mis à votre disposition et nous sommes très heureux que vous ayez décidé de placer l'un de nos produits chez vous.

Nous sommes fiers de fabriquer des fours qui vous correspondent. Notre famille fabrique des équipements de cuisine depuis 1882. Chacun de nos produits combine harmonieusement une haute technologie avec un design italien. Même si nous ne pourrons jamais nous substituer au talent unique qui est le vôtre lorsque vous préparez de délicieuses recettes, nous faisons de notre mieux pour rendre la cuisine plus facile, plus efficace et encore plus amusante.

Nos appareils électroménagers sont conçus selon les normes de sécurité et de performance les plus stricts sur le marché européen et nord-américain. Nous suivons la politique de fabrication la plus avancée. Chaque appareil électroménager quitte l'usine après une inspection et un test de qualité général. Nos distributeurs et nos partenaires de service sont prêts à répondre à toute question que vous vous posez concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de votre produit Bertazzoni.

Ce manuel vous aidera à apprendre à utiliser le produit de façon sécurisée et efficace et à en prendre soin afin qu'il vous apporte la plus grande satisfaction pour les années à venir.

Le manuel inclut également les instructions destinées à l'installateur professionnel qui installera le produit chez vous. Nous recommandons de faire appel à des professionnels formés par l'usine qui s'acquitteront de la tâche délicate que constituent l'installation et les essais à domicile des appareils électroménagers. Merci de contacter le Service clientèle si vous avez besoin de trouver un installateur professionnel formé par l'usine près de chez vous.

Veuillez conserver ce manuel pour toute consultation future.

Merci !

Paolo Bertazzoni

TABLE DES MATIÈRES

INFORMATIONS CONCERNANT L'APPAREIL

MODÈLE ______________________________

DATE D'INSTALLATION ______________________________

REVENDEUR ______________________________

____

INSTALLATEUR ______________________________

____

TECHNICIEN D'ENTRETIEN

____

____

GARANTIE ET SERVICE

Tous les produits Bertazzoni sont garantis 2 ans pièces et main-d'œuvre.

Les réparations concernant tous les produits Bertazzoni doivent uniquement être prises en charge par des professionnels formés par l'entreprise.

Pour le service de garantie, veuillez contacter le Service clientèle aux numéros indiqués ci-dessous.

SERVICE CLIENTÈLE

Numéro d'appel gratuit en anglais/espagnol	(866) 905-0010
Numéro d'appel gratuit en français	(800) 561-7625
Fax	(714) 428-0040

Email BERTAZZONIHELP@SERVICEPOWER.COM

Adresse postale

SERVICEPOWER
1503 South Coast drive
Suite 320
Costa Mesa CA 92626

PIÈCES DE RECHANGE

Seules les pièces de rechange Bertazzoni peuvent être utilisées lors des opérations de maintenance sur l'électroménager.

Les pièces de rechange sont disponibles auprès des distributeurs de pièces de rechanges agréés.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire ces instructions avant d'installer ou d'utiliser le four pour la première fois.
Conserver ces instructions pour pouvoir les consulter de temps en temps.
Ranger ces instructions dans un endroit sûr et songer à les transmettre au prochain propriétaire.

Généralités

Cet appareil est conforme aux exigences de sécurité en vigueur.

Cet appareil a été conçu uniquement à des fins domestiques : cuisson, cuisson au four, rôtissage, cuisson au grill, décongélation et réchauffage des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire. Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été prévu. Une utilisation inadéquate de l'appareil peut occasionner des lésions corporelles et endommager les biens. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de lésions corporelles, d'endommagement du produit ou des biens dus à une mauvaise utilisation de ce four.

Les personnes atteintes de troubles physiques, sensoriels ou mentaux ou qui n'ont pas suffisamment de familiarité avec le maniement de ce genre d'appareils ne doivent pas l'utiliser, sauf si elle sont encadrées ou instruites par une personne responsable.

Enfants

Les enfants ne doivent pas rester sans surveillance à proximité du lieu d'utilisation de l'appareil. Ne jamais laisser les enfants se balancer sur l'appareil ou s'appuyer contre.

MISE EN GARDE ! Ne pas ranger d'objets susceptibles d'éveiller la curiosité des enfants dans les meubles placés au-dessus du four. Les enfants qui grimpent sur le four pour les atteindre risquent de se blesser.

Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance, à moins que son fonctionnement leur ait été suffisamment bien expliqué pour qu'ils puissent l'utiliser sans danger. Les enfants doivent être en mesure de comprendre la notion de risque éventuel ou d'utilisation inadéquate.

Ne pas laisser les enfants toucher le four ou jouer dedans, dessus ou à proximité lorsqu'il est en marche. La porte en verre, le ventilateur d'aspiration, la poignée et les commandes de fonctionnement du four sont chauds. Il convient de redoubler de vigilance pour éviter de se brûler.

Installation

Avant l'installation, s'assurer que la tension et la fréquence inscrites sur la plaquette signalétique coïncident avec l'alimentation électrique domestique afin d'éviter de se blesser et/ou d'endommager l'appareil. Consulter un électricien qualifié en cas de doute.

S'assurer que l'appareil est convenablement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

MISE EN GARDE : . L'appareil doit être correctement mis à la terre pour garantir la sécurité électrique. En cas de doute, faire contrôler l'installation électrique domestique par un électricien qualifié. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par l'absence d'un système de mise à la terre efficace ou par son caractère inadapté ou par le non-respect de la réglementation nationale et régionale en matière d'installations électriques.

Ne pas mettre le four en marche tant qu'il n'a pas été convenablement installé.

L'installation, la maintenance et les réparations doivent être effectuées par un technicien d'entretien agréé par l'usine. Les opérations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses et provoquer la déchéance de la garantie.

Avant d'effectuer l'installation ou les opérations de maintenance, débrancher l'alimentation dans la zone de travail ; pour ce faire, ôter le fusible, déclencher le disjoncteur ou couper l'alimentation secteur.

AVERTISSEMENT ! RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

Couper l'alimentation électrique du boîtier disjoncteurs ou à la boîte à fusibles avant d'installer l'appareil.

Fournir une mise à la terre appropriée pour l'appareil.

Utiliser uniquement des conducteurs en cuivre.

Ne pas respecter ces instructions risque de provoquer des blessures graves ou la mort

MISE EN GARDE ! Étiqueter tous les fils avant de les débrancher lors des contrôles de maintenance. Les erreurs de câblage peuvent provoquer un fonctionnement dangereux ou incorrect.

Vérifier le bon fonctionnement après la maintenance.

Utilisation du four

AVERTISSEMENT ! Les fours peuvent générer des températures élevées susceptibles de provoquer des brûlures.

Faire en sorte que les enfants ne touchent pas l'appareil lorsqu'il est en marche.

Utiliser des poignées en tissu isolant pour déposer les plats dans le four, les tourner ou les en retirer. L'élément chauffant supérieur et les grilles du four sont parfois très chauds et peuvent provoquer des brûlures.

Pour éviter de se brûler, placer systématiquement les grilles à la bonne hauteur une fois le four refroidi.

Ouvrir doucement la porte pour que l'air chaud ou la vapeur s'échappe avant de placer les aliments ou de les retirer.

Pour éviter de se brûler, laisser l'élément chauffant refroidir avant d'effectuer un nettoyage manuel.

Durant le cycle autonettoyant, le four est très chaud. Ne pas laisser les enfants au contact du four.

Ôter tous les accessoires du four avant de lancer le cycle autonettoyant. Les hautes températures nécessaires à ce programme endommageraient les accessoires.

Le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Prendre soin de ne pas user, endommager ou retirer le joint.

Nettoyer uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.

MISE EN GARDE : les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne rougeoient pas. Avant et après utilisation, faire en sorte que des vêtements ou autres matériels inflammables n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces internes du four tant que ceux-ci n'ont pas eu le temps nécessaire pour refroidir. Les parties extérieures du four, telles que la porte en verre, les orifices et le panneau de commande, peuvent être chaudes.

Ne pas obstruer les orifices d'évacuation.

Ne pas utiliser de papier aluminium pour garnir la sole du four.

Ne pas poser de batteries de cuisine ou de plaques à pâtisserie à même la sole du four.

Ne pas faire glisser de batteries de cuisine sur la sole du four. Ceci risque de rayer ou d'endommager la surface en émail.

Ne pas laisser d'objets métalliques (papier aluminium, plats) ni le thermomètre sonde entrer en contact avec l'élément chauffant.

Ne pas s'asseoir ou rester devant la porte du four.

Ne pas poser d'objets encombrants sur la porte ouverte du four.

Utiliser uniquement le thermomètre sonde fourni avec ce four. Contacter le service clientèle Bertazzoni pour acheter un thermomètre sonde neuf.

Pour éviter tout endommagement, ôter le thermomètre sonde du four lorsqu'il n'est pas utilisé.

Ne pas réchauffer de boîtes de conserve fermées dans le four, car la pression risque de remonter et de les faire exploser.

Ne jamais ajouter d'eau dans les aliments posés sur un plateau ou un plat chauds ou directement sur les aliments dans un four chaud. La vapeur générée peut provoquer des brûlures graves.

Ce four doit être utilisé uniquement pour cuisiner. Ne pas l'utiliser comme séchoir, four de calcination, déshumidificateur, etc. Les fumées ou les vapeurs qui se dégagent des colles, des plastiques ou des liquides et des matériaux inflammables peuvent être dangereuses.

Ne jamais entreposer de liquides et de matériaux inflammables dans le four, au-dessous ou en dessous, ou à proximité des surfaces de cuisson.

Ne pas utiliser l'appareil pour entreposer ou sécher des matériaux inflammables. Il y a danger d'incendie.

Ne pas utiliser le four pour chauffer la pièce.

Pour cuire des pizzas, des tourtes ou des tartes congelées, poser celles-ci sur la grille garnie de papier sulfurisé. Les aliments congelés comme les frites, les bâtonnets de poisson, de poulet, etc., peuvent être mis à cuire sur le plateau de cuisson.

Vérifier systématiquement que les aliments sont suffisamment chauffés. La température requise dépend de plusieurs facteurs, comme la température initiale, la quantité, le type et la consistance de la nourriture, sans oublier la recette. Les germes présents dans la nourriture ne sont tués qu'à une température suffisamment élevée (> 158 °F/70 °C) et après un temps de cuisson suffisamment long (10 minutes ou plus). Sélectionner un temps de cuisson plus long en cas de doute sur le réchauffement des aliments. Pour assurer une distribution homogène de la chaleur, tourner les aliments avant de les servir.

Il est conseillé de recouvrir tous les aliments cuits laissés dans le four pour qu'ils restent chauds. Ceci empêchera l'humidité de condenser à l'intérieur du four.

Prendre garde lors de la cuisson d'aliments nappés de boissons alcoolisées comme le rhum, le whiskey, le vin, etc. L'alcool s'évapore en présence de températures élevées mais peut, dans de rares cas, s'enflammer sur les éléments chauffants chauds.

Divers

Ne pas nettoyer le four avec un nettoyeur à vapeur. De la vapeur pourrait s'engouffrer dans les composants électriques et provoquer un court-circuit.

Ne pas laisser le four sans surveillance lors de la cuisson avec des huiles ou des graisses qui constituent un risque d'incendie en cas de surchauffe.

Ne pas éteindre les feux de friture avec de l'eau ! Étouffer le feu avec un extincteur à poudre ou à mousse convenablement réglé.

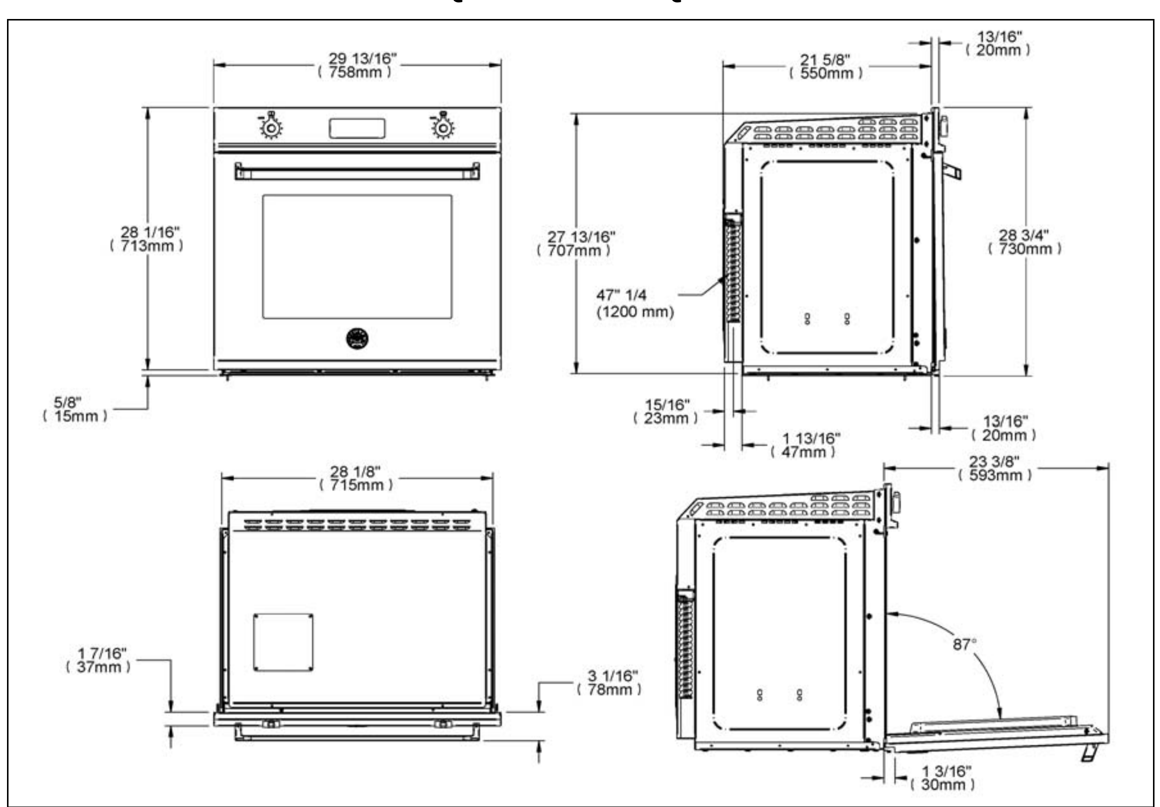
Prendre garde aux vêtements amples ou pendants qui présentent un risque d'incendie lors de l'utilisation du plan de cuisson.

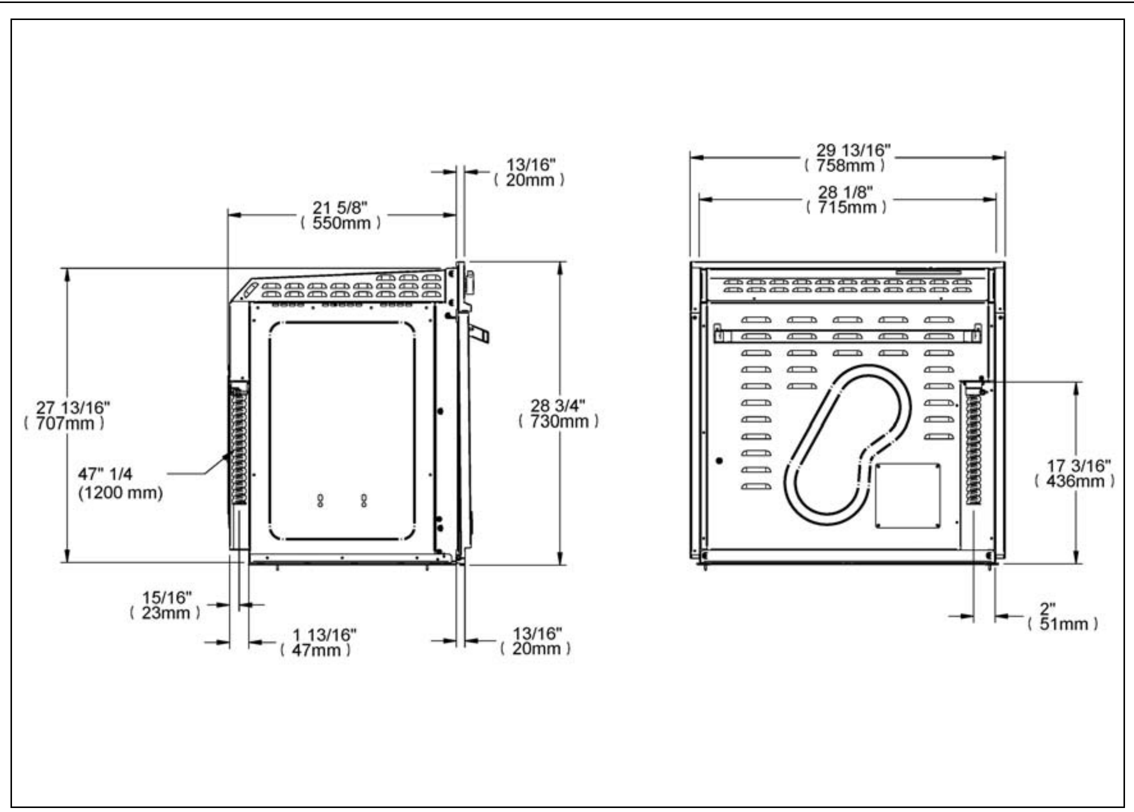
Contrôler que les cordons d'alimentation des petits électroménagers n'entrent pas en contact avec la porte du four ou ne se prennent pas dedans.

Utiliser uniquement des poignées en tissu isolant sèches. L'utilisation de poignées humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut provoquer des brûlures de vapeur. Ne pas mettre les poignées en contact avec des huiles. Ne pas utiliser de serviettes ou autres linges à la place des poignées.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS POUR POUVOIR LES CONSULTER DE TEMPS EN TEMPS.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT





Caractéristiques électriques
120/240 V - 5500 W (24 A max) ou 120/208 V – 4400 W (21 A max).

Éléments chauffants supérieurs	3400 W
Éléments chauffants inférieurs	2100 W
Éléments chauffants à convection	2 x 1650 W

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

INSTALLATEUR : MERCI DE LAISSER CES INSTRUCTIONS AU PROPRIÉTAIRE.

Branchement électrique

MISE EN GARDE : avant d'installer le four, débrancher l'alimentation ; pour ce faire, ôter le fusible, couper l'alimentation secteur ou déclencher manuellement le disjoncteur.

L'installation et les réparations doivent être uniquement confiées à un technicien qualifié, conformément à l'ensemble des règlements et des normes en vigueur. Les réparations et la maintenance effectuées par des personnes non qualifiées peuvent être dangereuses et provoquer la déchéance de la garantie. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de lésions corporelles, d'endommagement du produit ou des biens dus à des opérations effectuées par des personnes non qualifiées.

Avant de raccorder l'appareil à l'alimentation, s'assurer que la tension et la fréquence inscrites sur la plaquette signalétique coïncident avec l'alimentation électrique domestique. Les valeurs doivent correspondre pour éviter d'endommager l'appareil. Consulter un électricien en cas de doute.

Ne pas mettre l'appareil en marche tant qu'il n'a pas été installé dans un meuble.

Alimentation

Le four est équipé d'un câble en métal souple de 4 pieds (1,2 m) de long avec 4 fils prêts à être raccordés à un bloc d'alimentation dédié muni de 3 broches et de 4 fils :

120/240 Vca : 5500 watt ou 24 A max.

ou

120/208 Vca : 4400 watt ou 21 A max.

Fil noir: brancher sur L1 (sous tension)

Fil rouge: brancher sur L2 (sous tension)

Fil blanc: brancher sur N (neutre)

Fil vert: brancher sur GND (masse)

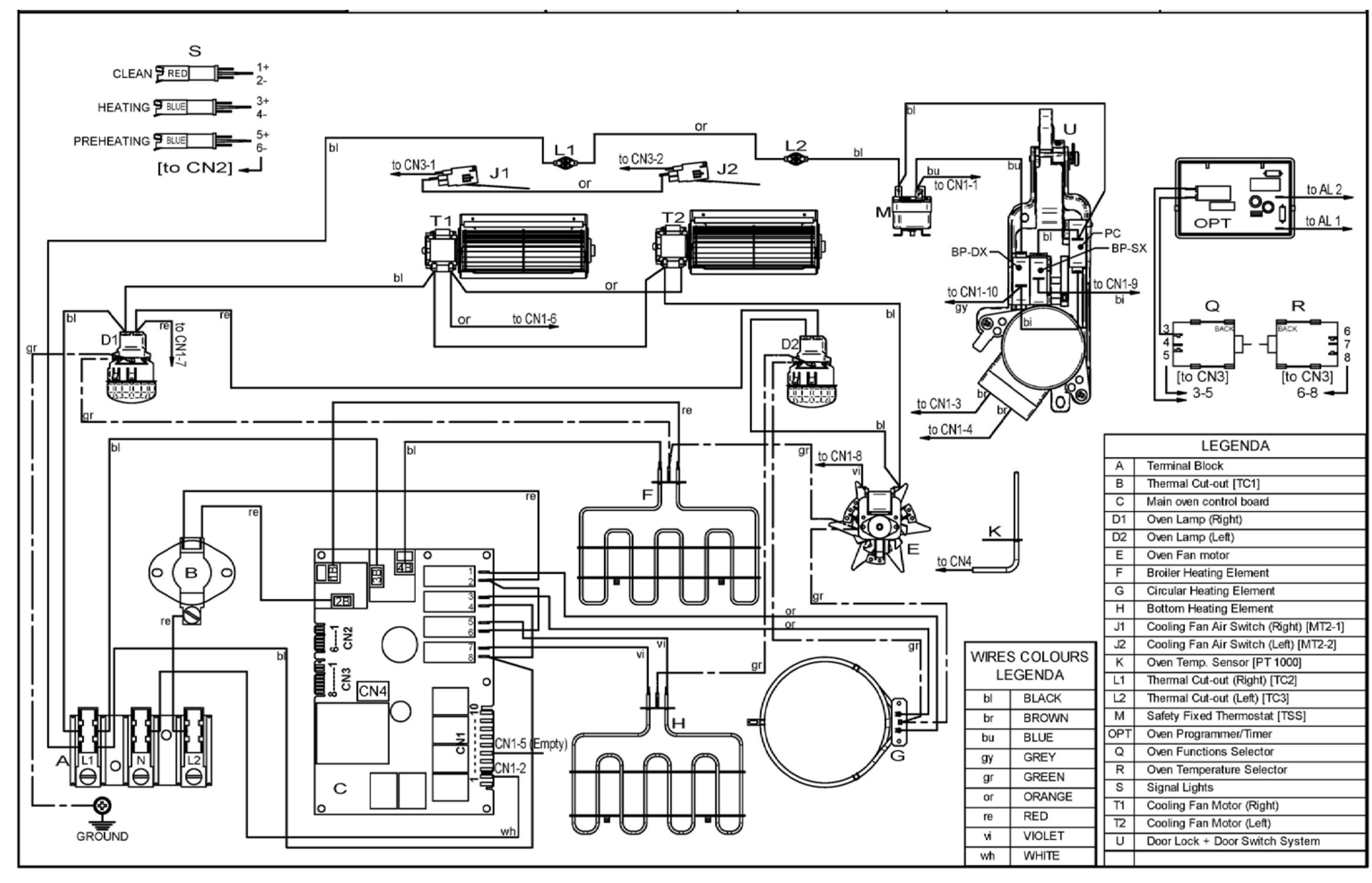
Utiliser une ligne dédiée et une boîte à bornes pour raccorder le four à un circuit 30 A.

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

Élimination des matériaux d'emballage La boîte en carton et les matériaux d'emballage protègent l'appareil durant le transport. Veiller à ce que les emballages en plastique, les sacs, etc., soient éliminés en toute sécurité et gardés hors de portée des enfants. Danger d'étouffement !

Élimination d'un appareil usagé Les appareils usagés contiennent parfois des matériaux qui peuvent être recyclés. Contacter le centre de recyclage le plus proche qui décidera si ces matériaux sont recyclables. S'assurer que l'appareil entreposé avant sa mise au rebut ne présente aucun danger pour les enfants. Avant d'éliminer un appareil usagé, veiller à le débrancher de la prise de courant et à couper le cordon d'alimentation. Démonter les portes pour prévenir tout risque d'emprisonnement.

SCHÉMA DE CÂBLAGE

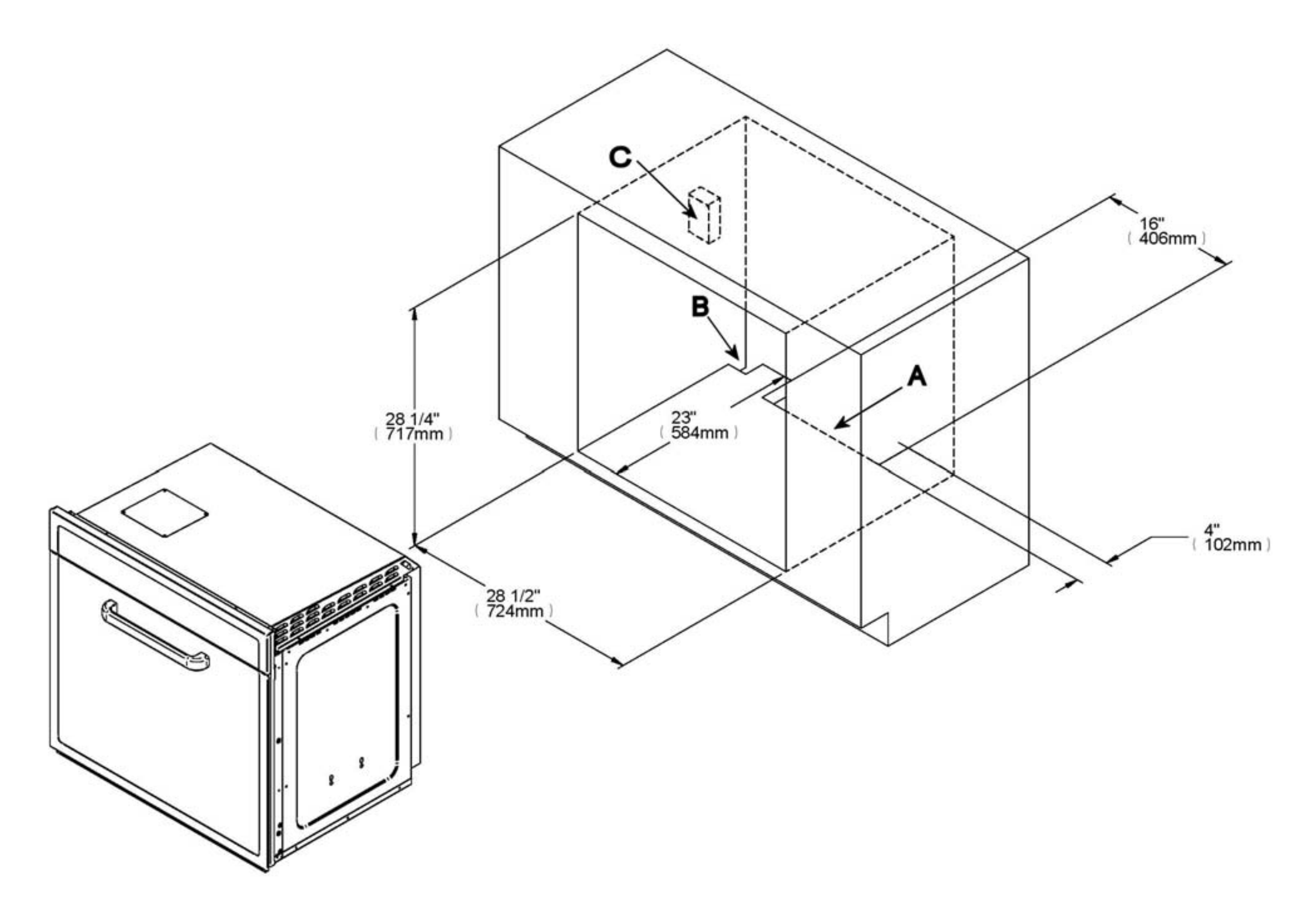


DIMENSIONS DE DÉCOUPAGE

IMPORTANT Les meubles de cuisine doivent être fabriqués dans des matériaux capables de résister à des températures d'au moins 117 °F (65 °C) au-dessus de la température ambiante afin d'éviter tout endommagement possible aux meubles durant l'utilisation.

Le four doit être installé dans un meuble et soutenu par en dessous.

L'orifice du four situé en bas de la porte ne doit pas être obstrué.

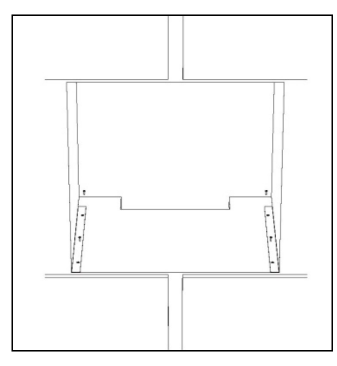


A Dimensions de découpage pour l'orifice 16” x 4” (406 mm x 102 mm) dans l'embase du meuble
B Dimensions de découpage pour le cordon d'alimentation 1" x 1” min. (2,54 x 2,54 cm)
C Boîte de jonction

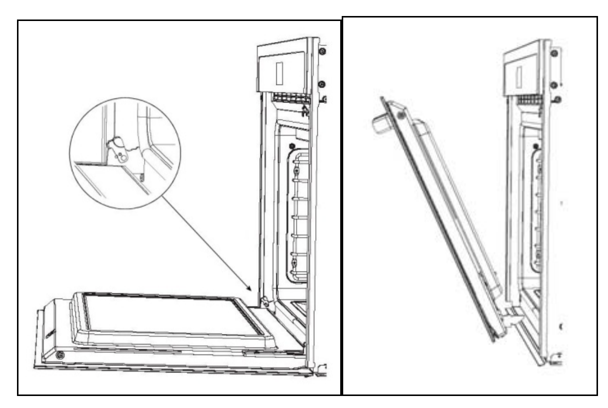
Important pour une installation à niveau, les portes environnantes des meubles de la cuisine, devraient avoir le même épaisseur du panneau commandes du four (13/16’’ pour modèles PRO et 1’’ pour modèles CON)

INSTALLATION DU FOUR

ÉTAPE 1 Fixer les plaques de protection fournies sur le plancher du meuble.



ÉTAPE 2 Préparer la porte en vue de son retrait. Tourner les fermoirs à serrure sur chacune des charnières de porte. Refermer lentement la porte jusqu'à ce que les fermoirs saillants arrêtent le mouvement. Tirer la porte vers le haut et l'extraire.

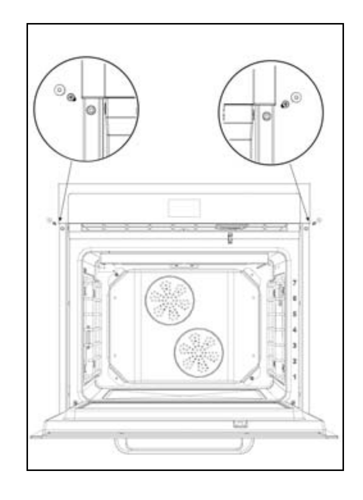


ÉTAPE 3 Raccorder le four à l'alimentation électrique.

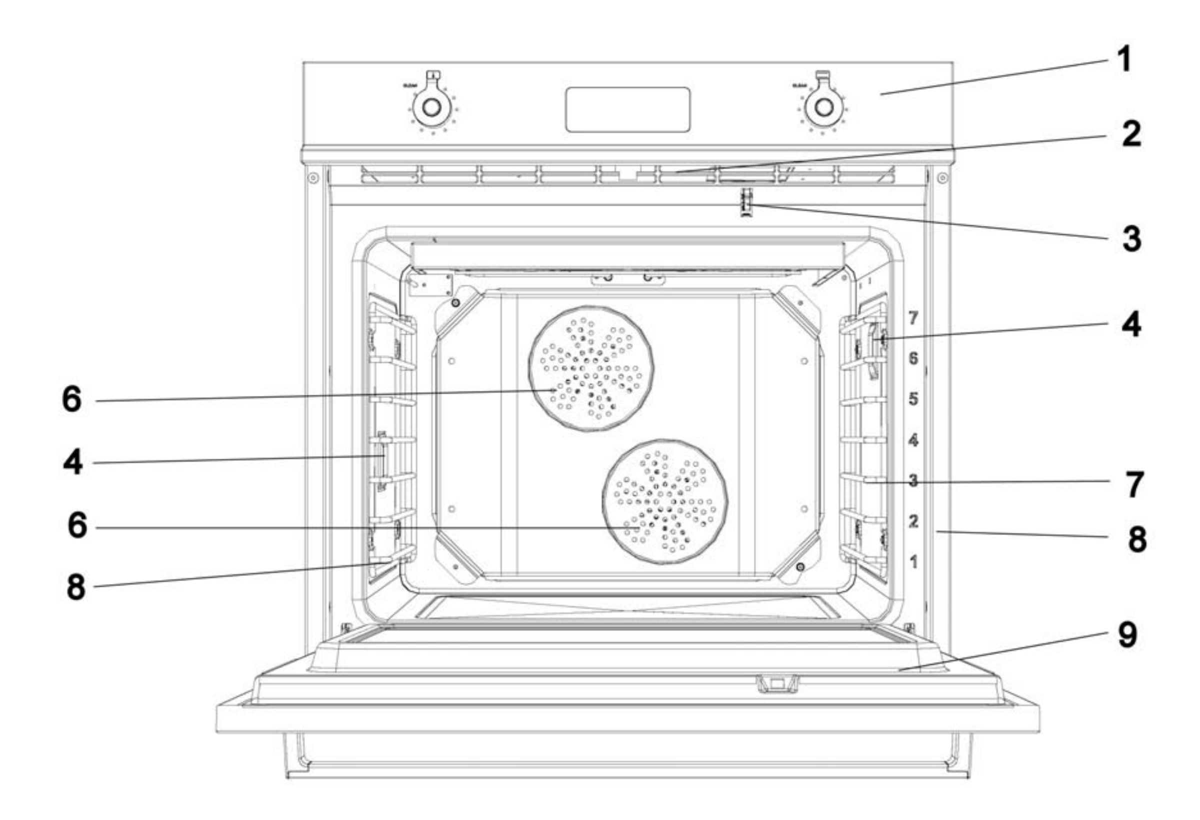
ÉTAPE 4 Glisser le four dans le meuble et aligner.

ÉTAPE 5 Remonter la porte du four.

ÉTAPE 7 Ouvrir la porte du four et fixer les deux trous des vis de montage dans l'encadrement du four. Marquer des trous d'implantation de 1/4'' (6 mm) et percer. Assujettir le four au meuble en faisant passer les vis dans le meuble à travers l'encadrement. Recouvrir les têtes de vis avec les chapeaux de fermeture fournis pour les dissimuler.



PRISE EN MAIN



1 Panneau de commande (MANETTES présentes uniquement sur les modèles PRO)
2 Ventilateur d'aspiration
3 Verrou de porte pour le cycle autonettoyant
4 Lampes
6 Ventilateurs à convection
7 Sept niveaux de supports d'enfournement
8 Plaquette signalétique
9 Porte du four

VENTILATEURS

Deux ventilateurs sont dissimulés dans la section supérieure du four. Ils se déclenchent dès que la température interne atteint 390 °F (200 °C) et restent en marche jusqu'à ce que la température retombe à 230 °F (160 °C). Par conséquent, ils se peut que les ventilateurs soient encore en marche une fois le four éteint. Lorsque la température dépasse 280 °F (140 °C) à l'intérieur du four, les ventilateurs se déclenchent dès que la porte s'ouvre afin d'éviter que l'air chaud qui s'échappe de la cavité entre en contact avec le panneau de commande. Les ventilateurs sont toujours en marche lorsqu'un cycle de nettoyage est sélectionné.

REMARQUE : LES VENTILATEURS DE REFROIDISSEMENT ET LES VENTILATEURS DU SYSTÈME À CONVECTION QUI SE TROUVENT À L'ARRIÈRE DE LA CAVITÉ DU FOUR SONT DEUX ÉLÉMENTS DISTINCTS.

GRILLES EN ACIER

Coulisser les grilles dans les glissières de chaque côté du four. Les grilles sont munies d'encoches de sécurité qui les empêchent leur retrait total lorsque le four est en marche.
Toujours vérifier que les encoches de sécurité sont à l'arrière lors de l'insertion de la grille. Soulever les grilles vers le haut et tirer pour les extraire.

LAMPE DU FOUR La cuisinière est équipée de deux lampes qui s'allument quand la porte du four est ouverte ou quand il est en service. Elles sont éteintes pendant le programme de nettoyage.

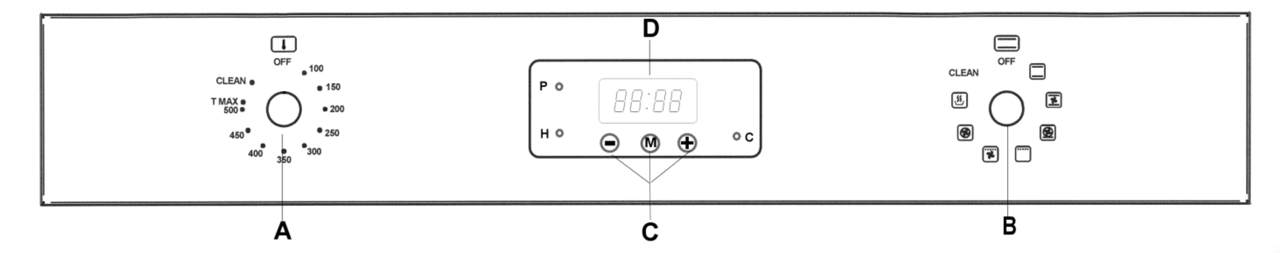
VOYANTS FRONTAUX Cette cuisinière est équipée de 3 voyants sur le panneau frontal :

- C NETTOYAGE/couleur ROUGE : allumé avec la porte verrouillée pendant le programme de nettoyage
- H CHAUFFAGE/couleur BLEUE : allumé quand la température de cuisson ou de nettoyage est atteinte, toujours durant les fonctions Dehydrate-Proofing-Warming niveaux 1-2-3
- P PRE-CHAUFFAGE/couleur BLEUE : allumé pendant la période préchauffage ; non activé pour les fonctions Dehydrate-Proofing-Warming niveaux 1-2-3.

Les voyants clignotent de manière intermittente (dans certains cas conjointement avec le signal sonore) quand une erreur est détectée. Pour l'explication des erreurs, voir le chapitre DEPANNAGE.

SIGNAL SONORE La cuisinière est équipée d'un signal sonore qui émet un triple "bip" chaque fois que le temps de préchauffage est terminé (pas utilisé pour les fonctions NETTOYAGE et Dehydrate-Proofing-Warming niveaux 1-2-3") et un seul "bip" intermittent dans certains cas conjointement avec le voyant quand une erreur est détectée (voir le chapitre GUIDE DE DEPANNAGE) .

UTILISER L'AFFICHEUR ACL



A Manette de température **B** Manette des modes de cuisson **C** Zones de commande tactiles **D** Afficheur ACL

AVANT D'UTILISER LE FOUR

Avant d'utiliser le four pour préparer les aliments :

- Ôter la pellicule de protection sur la porte du four et le panneau de commande
- Ôter tous les accessoires du four
- Retirer tous les autocollants du plateau de cuisson, du plateau de rôtissage ou de la cavité intérieure du four
- Retirer tous les matériaux d'emballage et toutes les entretoises de l'intérieur de la cavité du four
- S'assurer que la pièce est convenablement ventilée
- Faire marcher le four pendant 2 heures à 500 °F / 260 °C en mode turbo.

Cette procédure avant utilisation sert à brûler tous les résidus internes avant la préparation des aliments.

CUISSON AU FOUR

AVERTISSEMENT

Exercer une grande prudence lors de l'ouverture de la porte. Laisser l'air chaud ou la valeur s'échapper avant d'enlever ou de replacer un plat

Ne pas faire chauffer des contenants alimentaires fermés. L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et des blessures.

Ne jamais obstruer les ouvertures des évents.

Mise en place des Grilles du Four. Toujours placer les grilles du four à l'endroit désiré quand le four est froid. Si la grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les mitaines de four toucher l'élément chauffant dans le four.

Ne pas nettoyer le joint de la porte. Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veiller à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint

Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour le four disponibles sur le marché. Aucun produit commercial de nettoyage de four ou enduit de protection des surfaces internes du four, quel qu'en soit le type, ne devrait être utilisé sur les parties du four ou les surfaces voisines.
Nettoyer seulement les pièces énumérées dans le manuel.

Avant de procéder à l'Auto-nettoyage du Four, enlever la lèchefrite et les autres ustensiles.

ATTENTION

Ne pas conserver d'objets intéressant les enfants dans les placards situés au-dessus de la cuisinière où derrière – les enfants montant sur la cuisinière pour atteindre ces objets pourraient se blesser sérieusement.

NE PAS TOUCHER LES ELEMENTS CHAUFFANT OU LES SURFACES INTERIEURES DU FOUR
Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ont une teinte foncée. Les surfaces intérieures du four deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou autres matériaux inflammables venir en contact avec les éléments chauds ou les surfaces intérieures chaudes du four avant qu'ils aient eu assez de temps pour refroidir. D'autres surfaces du four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures, par exemple, les ouvertures de l'évent du four et la surface près de ces ouvertures , les portes du four et les hublots en verre.

PROGRAMMATEUR

LA PREMIERE MISE EN MARCHE

Les chiffres et la lettre AUTO s'affichent à l'écran en mode clignotant lorsque le four est branché au réseau électrique ou après une éventuelle coupure de courant. Dans ces conditions on ne peut pas allumer le four.
Pour régler l'heure actuelle et/ou activer le four au fonctionnement, appuyer sur la touche M et la maintenir appuyée pendant 2 secondes. La lettre A s'éteint et l'éclairage des chiffres affichés sur l'écran devient fixe. Quand le point est en mode clignotant, appuyer sur la touche - ou sur la touche + pour corriger l'heure qui est affichée. Le paramètre est accepté par le programmateur peu après avoir relâché la touche.
N.B. Le four pourra exercer ses fonctions de cuisson uniquement lorsque l'écran du programmateur affichera le symbole MARMITE allumé.

MIMUTERIE

La fonction du "minuteur" sert uniquement d'avertisseur sonore, que l'on peut régler pour une durée de 23 heures et 59 minutes maximum. Lorsque le temps programmé est écoulé, le symbole CLOCHE s'éteint et un signal sonore s'active puis s'éteint automatiquement après 7 minutes ou en appuyant sur n'importe quelle touche. Pour régler le minuteur, appuyer sur la touche M pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole (CLOCHE) commence à clignoter. Programmer dans combien d'heures et/ou minutes le minuteur devra s'activer en utilisant la touche + ou - pour augmenter ou diminuer la valeur des chiffres sur l'écran. Relâcher la touche + ou - quand le temps désiré est atteint. L'heure actuelle ainsi que le symbole) s'afficheront après quelques secondes. Le compte à rebours commencera immédiatement.

CUISSON SEMI-AUTOMATIQUE

- DURÉE de Cuisson :

Après avoir sélectionné une fonction de cuisson parmi celles qui sont disponibles et avoir réglé la température désirée, appuyer sur la touche M pendant 2 secondes au moins pour accéder au mode de programmation. Le symbole (CLOCHE) s'allume. Relâcher et appuyer de nouveau sur la touche M. Le symbole A commence à clignoter sur l'écran, et l'inscription" dur **//** s'affiche. Celle-ci sera ensuite altérée avec par l'affichage des chiffres : 0· 00.
Programmer le temps souhaité de durée de la cuisson en appuyant sur les touches ou + (temps maximal de programmation : 10 heures). Après quelques secondes, le temps programmé sera automatiquement pris en compte par le programmateur, sinon appuyer plusieurs fois sur la touche M afin de revenir à l'affichage de l'heure actuelle. Les symboles A et (MARMITE) seront allumés. Un signal sonore est émis à la fin du temps de cuisson programmé et le four s'éteint automatiquement. Voir les paragraphes suivants : désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

- FIN de Cuisson :

Après avoir sélectionné une fonction de cuisson parmi celles qui sont disponibles et avoir réglé la température désirée, appuyer sur la touche M pendant 2 secondes au moins pour accéder au mode de programmation. Le symbole) s'allume. Relâcher et appuyer de nouveau sur la touche M. Le symbole AUTO commence à clignoter sur l'écran, et l'inscription" dur **//** apparait. Appuyer de nouveau sur la touche M. L'inscription " End **//** s'affichera sur l'écran. Celle-ci sera ensuite altérée par l'affichage des chiffres : 0· 00.
Programmer l'heure prévue de la fin de la cuisson en appuyant sur les touches - ou + (temps maximal de programmation : 10 heures).
Après quelques secondes, le temps programmé sera automatiquement pris en compte par le programmateur, sinon appuyer plusieurs fois sur la touche M afin de revenir à l'affichage de l'heure actuelle.
La cuisson commencera immédiatement, tandis que l'heure actuelle reviendra, quelques secondes plus tard, s'afficher sur l'écran du programmateur. Les symboles AUTO et MARMITE seront allumés. Un signal sonore sera émis quand l'heure de la fin de cuisson prévue sera atteinte et le four s'éteindra automatiquement.

Voir les paragraphes suivants : désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

CUISSON AUTOMATIQUE

Programmer un temps de DURÉE de cuisson selon les indications exarrunees au chapitre DURÉE de la cuisson, puis saisir l'heure de fin de cuisson selon les indications vues dans le chapitre précédent. (Temps maximal de programmation de fin de cuisson : 24 heures). Le four s'allumera automatiquement à une heure déterminée qui correspondra à la différence entre l'heure prévue pour la fin de cuisson et le temps de durée de cuisson.
Durant la période d'attente, du démarrage du four au réchauffement, le symbole AUTO sera affiché sur l'écran pour indiquer qu'un programme automatique et l'heure actuelle sont activés. Alors que l'allumage du four sera signalé par l'éclairage du symbole MARMITE. Un signal sonore sera émis quand l'heure de fin de cuisson programmée sera atteinte et le four s'éteindra automatiquement. Voir les paragraphes suivants : désactivation de la sonnerie et réactivation du four.

Désactivation de la sonnerie

Appuyer sur n'importe quelle touche pour désactiver le signal sonore manuellement.

Réactivation du four

Le symbole A s'affiche en mode clignotant sur l'écran, en plus de l'heure actuelle, à la fin d'une cuisson semi-automatique ou automatique. Dans ces conditions, l'alimentation électrique des éléments chauffants du four, y compris l'éclairage, sera débranchée. Pour remettre le four en marche, appuyer sur la touche M et la maintenir appuyée jusqu'à ce que le symbole MARMITE s'allume et jusqu'à ce que la lettre AUTO s'éteigne.

AUTRES FONCTIONS DU PROGRAMMATEUR

Annulation d'un programme de cuisson

Semi-automatique ou Automatique Pour nnuler un programme de cuisson semi-automatique ou automatique, symbole A allumé, appuyer en meme temps sur les touches - et + pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole MARMITE s'allume et la lettre AUTO s'éteigne.

Annulation du minuteur d'avertissement

Pour annuler le décompte du minuteur d'avertissement, symbole) allumé, appuyer sur la touche M pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à l'affichage en mode clignotant du symbole) . Appuyer en me me temps sur les touches - et + .

Controle de l'état des fonctions

Avec la touche M, on peut rappeler sur l'écran le temps programmé ou restant de toutes les fonctions offertes par le programmateur. Appuyer sur la touche M et la maintenir appuyée pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le symbole CLOCHE s'allume. L'écran affichera le temps restant ou bien une série de zéros si le minuteur est désactivé. Appuyer de nouveau sur la touche M. L'inscription " dur " s'affichera sur l'écran, puis en modalité alternée le temps restant ou une série de zéros (minuteur désactivé) En appuyant de nouveau sur la touche M, le temps de fin de cuisson programmé s'affichera avec l'inscription "End".

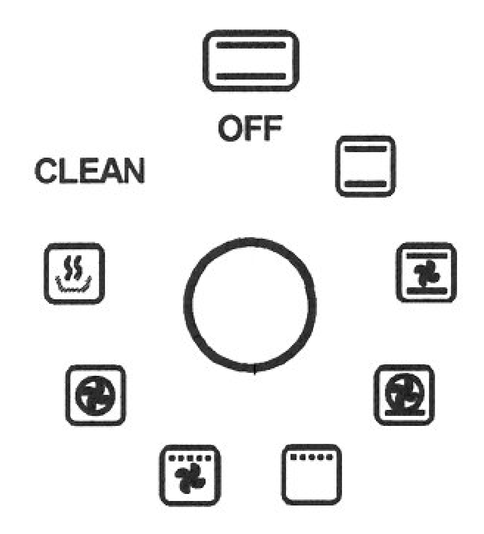
Modification de l'heure actuelle et modification du volume de la sonnerie

Avec le programmateur en modalité standard, symbole MARMITE allumé, appuyer en mème temps sur les touches - et + pendant au moins 2 secondes ou jusqu'à ce que le petit point clignote.
Pour modifier l'heure : appuyer sur la touche + ou sur la touche -.
Pour changer le volume de la sonnerie : appuyer sur la touche M. L'écran affichera l'inscription : " to n ... " suivie d'un chiffre ; puis, sélectionner avec la touche - le volume souhaité.
N. B. le chiffre 1 correspond au volume le plus haut ; il est possible de choisir entre 3 niveaux différents de volume.

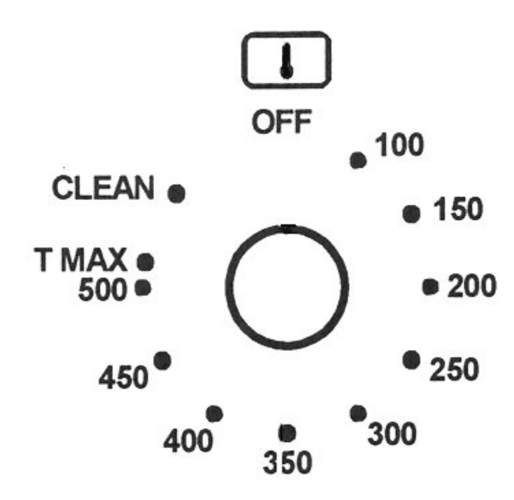
Attention :

L'interruption de courant électrique provoquera l'annulation des fonctions programmées, y compris l'horloge.
Une fois que le courant aura été rétabli, le programmateur devra ètre reprogrammé.

SELECTEUR FONCTIONS FOUR



SELECTEUR TEMPERATURE/NETTOYAGE



FONCTIONNEMENT

START (DÉMARRAGE)

Sélectionner MODE DE CUISSON en tournant la manette droite

Sélectionner TEMPÉRATURE DE CUISSON en tournant la manette gauche de température

Le four se mettra en mode PRÉ-CHAUFFAGE pendant quelques secondes en montrant la progression sur l'afficheur. La fin du pré-chauffage est confirmée par une sonnerie. Placer les aliments dans le four une fois la température désirée atteinte.

MODIFY/STOP (MODIFIER/ARRÊTER) Modifier le MODE DE CUISSON durant la cuisson en tournant la manette du mode de cuisson

Modifier la TEMPÉRATURE DE CUISSON durant la cuisson en tournant la manette de température

Arrêter la cuisson en amenant la touche de fonction en position OFF (arrêt)

GUIDE DES MODES DE CUISSON

MODE	DÉTAILS	UTILISER POUR/CONSEILS
BAKE (CUISSON AU FOUR)	Eléments de cuisson au four et au grill ACTIVÉS Convection DÉSACTIVÉE Température 100 °F - 500 °F Utiliser les 2 niveaux d'enfournement du bas.	Soufflés Meringues Gâteaux des anges Choux à la crème Biscuits Gâteaux Gâteaux au fromage Tartes et tourtes Quiches Pommes de terre en robe des champs
CUISSON AU FOUR PAR CONVECTION	Élément de cuisson au four ACTIVÉ à pleine puissance Élément de cuisson au grill ACTIVÉ à puissance modérée Ventilateur à convection ACTIVÉ Température 100 °F - 500 °F Utiliser plusieurs niveaux simultanément. **REMARQUE :** en règle générale, la température des aliments qui ne sont pas prévus pour cuire dans un four à convection doit être diminuée de 20 °F (15 °C)	Biscuits Gâteaux Pains Pâte levée Gâteau au fromage Tartes et tourtes Quiches Pommes de terre en robe des champs Plats mijotés
CONVECTION	Ventilateur à convection et élément de convection ACTIVÉS Utiliser plusieurs niveaux simultanément. Température 100 °F - 500 °F **REMARQUE**: en règle générale, la température des aliments qui ne sont pas prévus pour cuire dans un four à convection doit être diminuée de 20 °F (15 °C)	Cuisson douce de pâtisseries, de soufflés et de gâteaux. À des températures supérieures, également utilisé pour rôtir des viandes et de la volaille.
TURBO	Élément de cuisson au four ACTIVÉ à pleine puissance Élément de convection et ventilateur ACTIVÉS à pleine puissance Température 100 °F - 500 °F Utiliser les niveaux d'enfournement 2 et 3	Cuisson uniforme avec forte chaleur en dessous des pizzas, fougaces et pains.
BROIL (CUISSON AU GRILL)	Élément de cuisson au grill ACTIVÉ 4 réglages de puissance FAIBLE (1) à ÉLEVÉ (4) L'élément est chauffé pendant les 3 premières minutes à pleine puissance, puissance qui est ensuite diminuée en fonction du réglage sélectionné.	Aliment doré sur le dessus uniquement. Tourner les aliments pour les faire dorer des deux côtés.
CUISSON AU GRILL PAR CONVECTION	Élément de cuisson au grill ACTIVÉ Ventilateur à convection ACTIVÉ 4 réglages de puissance FAIBLE (1) à ÉLEVÉ (4) L'élément est chauffé pendant les 3 premières minutes à pleine puissance, puissance qui est ensuite diminuée en fonction du réglage sélectionné.	Aliments dorés sur le dessus et par en dessous. Ce mode convient bien pour dorer des aliments trop délicats pour pouvoir être retournés, comme le poisson. REMARQUE : l'un des deux cotés peut être plus doré que l'autre.
D DESHYDRATATION (SÉCHAGE)	En mode DESHYDRATATION (SÉCHAGE), le ventilateur est activé et la cavité est maintenue à une température de 100 °F.	Séchage des aliments, fleurs, légumes.

LEVAGE (ÉTANCHÉISATION)	Élément de cuisson au four ACTIVÉ à faible puissance constante Ventilateur activé toutes les 5 minutes pour évacuer l'air stagnant. Utiliser n'importe quel niveau d'enfournement.	Pour obtenir les meilleurs résultats, placer la pâte dans un bol et recouvrir avec une serviette propre.
RECHAUFFAGE	**Niveau 1** (Elément chauffant inférieur) à utiliser avec le sélecteur de température sur 200°F (correspondant à une température de réglage fixe du four intérieur de 140°F)	.
RECHAUFFAGE	**-Niveau 2** (Elément chauffant inférieur) à utiliser avec le sélecteur de température sur 250°F (correspondant à une température de réglage fixe du four intérieur de 170°F)	
	-Niveau 3 (Elément chauffant inférieur) à utiliser avec le sélecteur de température sur 300°F (correspondant à une température de réglage fixe du four intérieur de 220°F	
CLEAN	**NETTOYAGE** à utiliser avec le sélecteur de la température réglé sur CLEAN pour le programme d'auto-nettoyage (voir le chapitre "AUTO-NETTOYAGE DU FOUR") .	

CONSEILS POUR D'EXCELLENTS RÉSULTATS - BOULANGERIE ET PÂTISSERIE

LIRE LES INSTRUCTIONS SUR L'EMBALLAGE

ALIMENTS	TAILLE DU MOULE	TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON (minutes)	NIVEAU
Biscuits	Plaque à biscuit 12'' x 15''	370°	8 à 12	2..5
Gâteaux à étages	Circulaire 8"ou 9"	350°	25 à 35	2..5
Galettes	Moule 9" x 13"	350°	30 à 40	2..5
Marbrés	Moule à cake 12	320°	60 à 75	2..5
Brownies, barres-gâteaux	Moule 9" x 9"	320°	20 à 25	2..5
Biscuits	Plaque à biscuit 12'' x 15''	420°	10 à 15	2..5
Préparation rapide pour pain	Moule à pain 8'' x 4''	350°	55 à 70	2..5
Muffins	Moule à muffins 12	420°	14 à 19	2..5
Tartes aux fruits	9'' de diamètre	420°	35 à 45	2..5
Tourtes aux fruits	Moule 9" x 9"	400°	25 à 30	2..5
Pain à la levure	Moule à pain 8'' x 4''	370°	25 à 30	2..5
Petits pains mollets	Moule 9" x 13"	400°	12 à 18	2..5
Petits pains suédois à la cannelle	Moule 9" x 13"	370	25 à 30	2..5
Bloc de levure	Plaque à biscuit 12'' x 15''	400°	20 à 30	2..5

CONSEILS POUR D'EXCELLENTS RÉSULTATS - RÉCHAUFFAGE

ALIMENTS	TEMPÉRATURE
Bœuf	150 °F (70 °C)
Bacon	200° -225 °F (90 - 110 °C)
Biscuits et muffins (couverts)	175°-200 °F (80 – 90 °C)
Plats mijotés (couverts)	175°-200 °F (80 – 90 °C)
Poissons et fruits de mer	175°-200 °F (80 – 90 °C)
Aliments frits	200° -225 °F (90 - 110 °C)
Sauces pour poisson ou sauces à la crème (couvertes)	175 °F (80 °C)
Rôtis d'agneau et de veau	175°-200 °F (80 – 90 °C)
Crêpes et gaufres (couvertes)	200° -225 °F (90 - 110 °C)
Pommes de terre en robe des champs	200 °F (110 °C)
Purée (couverte)	175 °F (80 °C)
Tartes et pâtisseries	175 °F (80 °C)
Pizzas (couvertes)	225 °F (110 °C)
Porc	175°-200 °F (80 – 90 °C)
Volaille (couverte)	175°-200 °F (80 – 90 °C)
Légumes (couverts)	175 °F (80 °C)

CONSEILS POUR D'EXCELLENTS RÉSULTATS - SÉCHAGE

ALIMENTS	PRÉPARATION	TEMPS APPROXIMATIF (heures)	CUITS LORSQUE....
Pommes	Couper en fines lamelles (1/4") et tremper dans 30 g de jus de citron - 400 g d'eau	11-15	Légèrement malléables
Bananes	Couper en fines lamelles (1/4") et tremper dans 30 g de jus de citron - 400 g d'eau	10-15	Molles, malléables
Cerises	Laver et sécher dans un torchon. Enlever les noyaux	10-15	Malléables, coriaces, molles
Écorces et quartiers d'orange	Peler et couper en quartiers (1/4")	Écorces : 2-4 Quartiers : 12-16	Écorces d'orange : sèches et craquantes. Quartiers d'orange : la peau est sèche et craquante, le fruit l'est légèrement
Rondelles d'ananas	Sécher dans un torchon	En boîte : 9-13 Frais : 8-12	Molles et malléables
Fraises	Laver et sécher dans un torchon. Couper en fines lamelles (1/2") Retourner la peau et placer sur la grille	12-17	Sèches, craquantes
Poivrons rouges	Laver et sécher dans un torchon. Enlever les pépins, hacher grossièrement en dés d'1" environ	16-20	Coriaces et sans humidité à l'intérieur
Champignons	Laver et sécher dans un torchon. Couper le bout du pied. Couper en fines lamelles (1/8")	7-12	Durs et coriaces, secs
Tomates	Laver, égoutter soigneusement et sécher dans un torchon. Couper en fines lamelles (1/8")	16-23	Sèches, couleur brique
Origan, sauge, persils, thym, fenouil	Rincer et essuyer dans du sopalin	3-5	Croustillants et craquants
Basilic	Utiliser la partie des feuilles de basilic à 3 ou 4 pouces du haut. Humecter avec de l'eau, secouer pour enlever l'humidité et éponger	3-5	Croustillants et craquants

CYCLE AUTO-NETTOYANT

DESCRIPTION Pendant le cycle auto-nettoyant, la cavité du four chauffe à de très hautes températures pour brûler les résidus de graisse à l'intérieur du four. Après le cycle de nettoyage, les résidus brûlés se transforment en cendres et peuvent être facilement ôtés avec une éponge humide.

Les jus de fruits renversés peuvent décolorer les surfaces de façon permanente. Cette décoloration est irréversible mais n'affectera pas la qualité de l'émail.

Si le four n'est pas nettoyé à intervalle régulier, les résidus s'incrustent et deviennent particulièrement difficiles à enlever, y compris avec la fonction CLEAN (NETTOYER).

DOOR LOCK (PORTE VERROUILLÉE) Quand le cycle de CLEAN commence, la porte se bloque automatiquement et le cycle démarre. Vérifier que la porte soit verrouillée. Vous pouvez interrompre le cycle d'auto-nettoyage en tournant le sélecteur de fonction sur OFF. Le voyant CLEANING ne s'éteindra qu'après que le four se soit refroidi en-dessous de 500° F/260°C et que le verrouillage automatique de la porte ait terminé son cycle et arrive en position ouverte.

REMARQUE : S'ASSURER QUE LA PORTE DU FOUR SOIT VERROUILLEE AU DEBUT DU CYCLE D'AUTO-NETTOYAGE.

PREPARE (PRÉPARÉE) Avant de lancer la fonction CLEAN (NETTOYER) :

- Ôter les résidus de grosse taille et les dépôts de graisse à l'intérieur de la cavité du four. Les résidus et les graisses peuvent s'enflammer à des températures élevées.
- Ôter tous les accessoires du four. Les hautes températures atteintes durant le cycle endommageraient les accessoires.

START (DÉMARRER)

1. S'assurer que la cavité du four soit complètement vide et que la porte soit correctement fermée.
2. Sélectionner CLEAN sur le sélecteur de fonction du four.
3. Régler le sélecteur de température sur CLEAN.

Après ces 3 opérations, les ventilateurs de refroidissement s'activeront, la porte du four se verrouillera automatiquement 60 secondes après et les voyants de préchauffage et de nettoyage s'allumeront.

Dès que le voyant de nettoyage s'allume, s'assurer que la porte du four est correctement verrouillée.

Le cycle d'auto-nettoyage dure environ 2-2 ¼ heures ; 30-40 minutes pour préchauffer le four (voyant de préchauffage et de nettoyage allumé), 60 minutes pour le nettoyage courant (les voyants de chauffage et de nettoyage sont tous les deux allumés), 30-35 minutes pour le refroidissement (seul le voyant de nettoyage est allumé).

Quand le voyant CLEAN est éteint, la porte du four est déverrouillée. Cela se produira quand la température descendra en-dessous de 460-500°F/240-260°C.

A la fin du cycle, placer les sélecteurs de mode et de température en position OFF.

NETTOYAGE DU FOUR

FAÇADE

Nettoyer immédiatement les éclaboussures sur la façade du four. Les éclaboussures peuvent aboutir à la décoloration des surfaces en verre et en acier.

Nettoyer la façade de l'appareil avec une éponge ou un chiffon propre, du produit vaisselle liquide et de l'eau chaude. Sinon, utiliser un chiffon microfibre humidifié et propre et sécher avec un chiffon doux.

Toutes les surfaces se rayent facilement. Les rayures peuvent conduire à l'éclatement de la surface vitrée.

Toutes les surfaces se décolorent ou s'abîment si elles entrent en contact avec des agents de nettoyage inadéquats

L'afficheur du modèle PRO est protégé par une vitre transparente qui est très délicate. Éviter tout contact avec les agents de nettoyage. Ne pas frotter la surface. Passer un agent de nettoyage doux délicatement sur la surface et sécher avec un chiffon propre.

INTÉRIEUR

Mise en garde : Risque de brûlures ! Attendre que le four refroidisse avant de le nettoyer.

Nettoyer la surface du four avec de l'eau chaude, du savon liquide et une éponge ou une brosse en nylon souple.

Ne pas utiliser d'agents de nettoyage abrasifs, de brosses dures, de tampons à récurer en métal, de laine d'acier, de couteaux ou tout autre matériau abrasif.

Éviter de nettoyer le pourtour du joint d'étanchéité (vitre de la porte). Il est fabriqué en fibre de verre et s'abîmera s'il est frotté ou récuré.

Ne pas utiliser de spray dégraissant sur les parties du four.

Conseils

L'émail vitrifié qui recouvre la cavité est résistant à l'acide, mais pas étanche. Les aliments et les boissons acides, tels que jus d'agrumes, tomates, rhubarbe, vinaigre, alcool ou lait, doivent être essuyés pour ne pas cuire dans la paroi en émail lors de la prochaine utilisation.

Ôter les grilles du four pendant le nettoyage de l'intérieur du four.

Les éléments chauffants du four n'ont pas besoin d'être nettoyés, car ils se nettoient d'eux-mêmes en chauffant pendant l'utilisation du four. Les éléments sont raccordés de manière permanente. Il n'est pas nécessaire de nettoyer la protection placée au-dessus de l'élément de cuisson au four (rôtissoire).

Pour éviter d'endommager la surface lors du nettoyage, l'emploi des produits suivants est déconseillée :

- produits détergents contenant du carbonate de sodium, de l'ammoniaque, des acides ou du chlore
- détartrants
- produits de nettoyage récurants comme la poudre ou les liquides à récurer, les pierres ponces
- produits de nettoyage contenant des solvants
- produits de nettoyage pour l'acier inoxydable
- produit vaisselle
- sprays dégraissants pour four
- produits de nettoyage pour vitres
- éponges ou brosses à récurer, comme les tampons à récurer pour casseroles
- raclettes métalliques coupantes

ACCESSOIRES

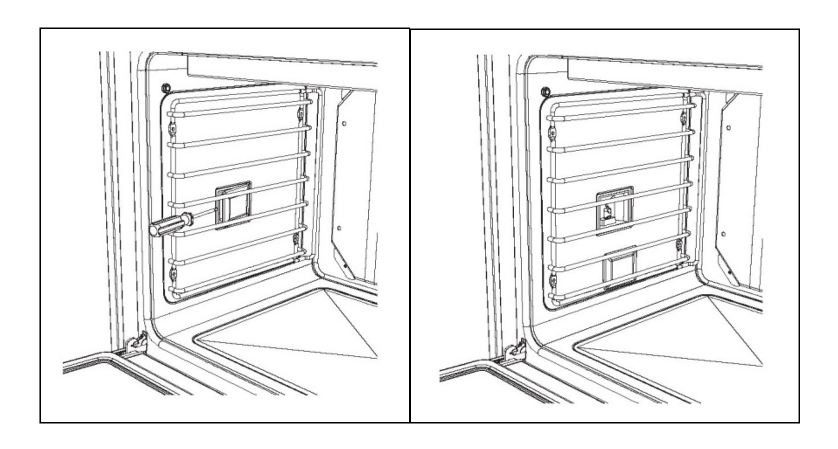
Laver avec de l'eau chaude et une éponge. Rincer à l'eau du robinet.

REMPLACER LES LAMPES DU FOUR

AVERTISSEMENT ! **Couper l'alimentation avant d'effectuer la maintenance de l'appareil.**

Pour remplacer l'ampoule, enlever son boîtier. Il n'est pas nécessaire de retirer les supports des grilles.

REMARQUE : toucher l'ampoule avec les doigts risque de la faire griller. Mettre systématiquement des gants de protection ou utiliser un torchon pour retirer l'ampoule.



GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME DU FOUR	CAUSES PROBABLES ET/OU REMÈDE
Le four ne marche pas	L'appareil n'est pas raccordé à l'alimentation électrique. Demander à un professionnel de vérifier le disjoncteur, le câblage et les fusibles.
Le cycle autonettoyant ne démarre pas	La porte est mal fermée et ne verrouille pas
La porte ne s'ouvre pas	Le four est encore en mode autonettoyant. La porte se déverrouillera dès que la température de sécurité aura été atteinte.
La lampe du four ne marche pas	L'ampoule est grillée. Le four n'est pas raccordé à l'alimentation. Le cycle de nettoyage est activé.
La porte du four reste verrouillée après le refroidissement	Éteindre le four avec le disjoncteur et attendre 5 minutes. Remettre le disjoncteur en marche. Le four se réinitialisera et pourra fonctionner à nouveau.
Le four ne chauffe pas	Vérifier le disjoncteur ou la boîte à fusibles de la maison. S'assurer que le four est bien raccordé à l'alimentation électrique. S'assurer que la température du four a bien été sélectionnée.
La lampe du four marche mal	Remplacer ou réinsérer l'ampoule dévissée ou défectueuse.
La lampe du four reste allumée	Vérifier si quelque chose bloque la porte du four. S'assurer que la charnière n'est pas pliée.
Impossible de retirer le boîtier de l'ampoule	Il se peut qu'il y ait des incrustations/éclaboussures sur le pourtour du boîtier de l'ampoule. Essuyer le pourtour du boîtier de l'ampoule avec une serviette propre et sèche avant d'essayer de le retirer.

Des messages d'erreur spécifiques s'affichent en cas de dysfonctionnement. Contacter le service après-vente et fournir les informations reproduites sur l'afficheur pour un diagnostic rapide et précis.



BERTAZZONI SpA
Via Palazzina 8
42016 Guastalla RE
ITALIE

WWW.BERTAZZONI.COM